تبث على
سميرة TV
ڨريوش
زين و
همة
صليحة بسكري
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Samira TV
Edition La Plume

زين و همة

Zine wa Hema

دوار الشمس
Tournesol
2

قريوش الغرب
Gryweche de l'ouest
4

الشباكية
El Chebakia
6

الحنيفيات
Henifyates
8

القفص الصدري
El qafas el sadri
10

قريوش المادلين
Gryweche madeleine
12

الوردة المورقة
La rose feuilletée
14

قريوش الوردة
Gryeweche La rose
16

Edition La Plume
Samira
Copyright © EDITION LA PLUME
[illegible]
Site web: www.editionlaplume.com

[illegible]
مدونة كتب الطبخ

SOMMAIRE

زين و همة

Zine wa Hema

المروحة
L'hélice
18

قريوش ماني
Gryweche Mani
20

الفراشة
Le papillon
22

24
الظفيرة المورقة
La tresse feuilletée

26
قريوش الصامصة
Gryweche el samsa

28
مقرمشات الشاي
Croutes de thé

30
العسيلة
Miel

دوار الشمس

Tournesol

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 250 غ سمن ذائب
- 2 بيض
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة سكر
- كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- ماء + ماء الزهر
- حبات لوز
- مايزينة
- عسل

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 250 g de smen fondu
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Eau+ eau de fleur
- Amandes
- Maïzena
- Miel

حضري العجينة : داخل جفنة، ضعي الفرينة و خميرة الخبز و الخميرة الكيميائية و السكر و الملح و الفانيليا. أخلطي جيدا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la levure boulangère, la levure chimique, le sucre, le sel et la vanille. Bien mélanger.

أضيفي السمن الذائب و حبة البيض ثم أجمعي العجينة بالماء الممزوج مع ماء الزهر.

Ajouter le smen fondu, l'œuf puis ramasser la pâte avec l'eau mélangé avec l'eau de rose.

أبسطي العجينة بالحلال رشيها بالمايزينة ثم مرريها في آلة فتح العجينة في الأرقام 1 و 2 ثم قطعيها إلى أزهار بثلاث أحجام مختلفة.

Abaisser la pâte sur une planche saupoudrée de maizena, puis la faire passer dans le laminoir aux numéros 1 et 2 puis la découper en fleurs de différentes dimensions.

أطلي الزهرة الكبيرة بياض البيض ثم ألصقي فوقها زهرة كبيرة أخرى مع مخالفة موضع البتلات. أطلي الزهرة الثانية ببياض البيض و ضعي عليها الزهرة المتوسطة.

Badigeonner la grande fleur de blanc d'œuf puis coller dessus une autre grande fleur en alternant les pétales. Badigeonner la deuxième fleur de blanc d'œuf et poser dessus la fleur moyenne.

في الأخير أكملي بإلصاق الزهرة الصغيرة بعد طليها ببياض البيض و ثبتي الأزهار الأربعة بوضع حبة لوز في الوسط. أقليها في الزيت الساخن.

A la fin, finir en collant la petite fleur en la badigeonnant de blanc d'œuf et maintenir les fleurs avec une amande. Faire frire dans l'huile chaude.

عندما يكتسب قريوش دوار الشمس لونا ذهبيا ازعيه من المقلاة و اتركيه يبرد ثم أسقيه بالعسل.

Une fois le gryweche tournesol doré, retirer de la poêle, laisser refroidir puis l'arroser de miel.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

ڤريوش الغرب

Gryweche de l'oeust

حضري العجينة : داخل جفنة، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و الملح و الفانيليا. أضيفي المارغرين و الخل و البيض. أجمعي العجينة بالماء الممزوج مع ماء الزهر.

Prêparer la pâte: dan une terrine, mettre la farine, la levure chimique, le sel et la vanille. Ajouter la margarine, le vinaigre et l'œuf. Ramasser la pâte avec l'eau mélangé à l'eau de rose

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مريريها في آلة فتح العجينة في الأرقام 1 و 4 ثم قطعيها إلى مستطيلات.

Sur une planche saupoudrée de maizena, abaisser la pâte avec un rouleau puis la passer dans le laminoir aux numéros 1 et 4. Couper en rectangles.

باستعمال الجرارة شكلي 4 فتحات في المستطيل، باعدي بين الفتحات و وازي بينهم بفتحتين من فوق و فتحتين في الأسفل.

A l'aide d'une roulette, façonner 4 incisions sur le rectangle. Ecarter les incisions en plaçant deux en haut et deux en bas.

أجلبي الفتحتين السفليتين إلى الأعلى لتحصلي على الشكل المبين في الصورة.

Ramener les deux incisions vers le haut afin d'obtenir la forme obtenue sur la photo.

أقلي القريوش في الزيت الساخن حتى يكتسب لونا ذهبيا.

Frire le gryweche dans l'huile chaude jusqu'à dorure.

عندما يبرد القريوش اسقيه بالعسل و زينيه بالجلجلان.

Une fois le gryweche refroidi, l'arroser de miel et décorer avec des grains de sésame.

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 250 غ مارغرين ذائبة
- 1 بيض
- ملعقة كبيرة خل
- كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- ماء + ماء الزهر
- مايزينة
- عسل

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 250 g de margarine fondue
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Eau + eau de rose
- Maïzena
- Miel

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

El Chebakia

الشباكية

حضري العجينة : داخل جفنة، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و الملح و الفانيليا. أضيفي المارغرين و أخلطي جيدا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la levure chimique, le sel et la vanille. Ajouter la margarine et bien mélanger.

ضعي صفار البيض و عطر ماء الزهر و الزعفران و القرفة و الحليب في وعاء. أخلطي جيدا ثم أجمعي العجينة بهذا الخليط. أضيفي الجلجلان في الأخير.

Dans un bol, mettre les jaunes d'œuf, l'arome, le safran, la cannelle et le lait. Bien mélanger puis ramasser la pâte avec ce mélange. Ajouter les grains de sésame en dernier.

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 سم ثم قطعيها إلى مستطيلات.

Sur une planche saupoudrée de maïzena, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur puis la découper en rectangles.

باستعمال الجرارة شكلي 4 فتحات في المستطيل. باعدي بين الفتحات و وازي بينهم بفتحتين من فوق و فتحتين في الأسفل.

A l'aide d'une roulette, façonner 4 incisions. Ecarter les incisions et placer deux en haut et deux en bas.

أجلبي الفتحتين السفليتين إلى الأعلى لتحصلي على الشكل المبين في الصورة.

Ramener les incisions du bas vers le haut afin d'avoir la forme comme sur la photo.

أقلي القريوش في الزيت الساخن حتى يكتسب لونا ذهبيا. ثم اسقيه بالعسل مباشرة بعد نزعه من المقلاة. زينيه بالجلجلان.

Frire gryweche dans l'huile chaude jusqu'à dorure. Arroser de miel chaud. Décorer avec des grains de sésame.

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 200 غ مارغرين طرية
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة سمن
- 2 صفار بيض
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيميائية
- جلجلان
- كأس و نصف حليب
- 2 ملاعق كبيرة عطر ماء الزهر
- ملعقة صغيرة زعفران
- مايزينة

التزيين :

- عسل - جلجلان

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 200 g de margarine molle
- 5 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de smen
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- 1 c. à café de cannelle
- 1 paquet de levure chimique
- Grains de sésame
- Un verre et demi de lait
- 2 c. à soupe d'arome de fleur d'oranger
- 1 c. à café de safran
- Maïzena

Décoration :

- Miel - Grains de sésame

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

Henifyates

الحنيفيات

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 250 غ مارغرين التوريق ذائبة
- نصف كأس حليب مجفف
- نصف كأس ماء الزهر
- 2 بيض
- ملعقة كبيرة خل
- كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- الحليب
- مايزينة
- عسل
- فستق مرحي

INGRÉDIENTS

- 1 kg farine
- 250 g de margarine de feuilletage ramollie
- ½ verre de lait en poudre
- ½ verre d'eau de fleur
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Lait
- Maïzena
- Miel
- Pistaches moulues

حضري العجينة : داخل جفنة، ضعي الفرينة و الحليب المجفف و الخميرة و الملح و الفانيليا. أضيفي المارغرين و البيض و ماء الزهر. أجمعي العجينة بالحليب.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le lait en poudre, la levure, le sel et la vanille. Ajouter la margarine, les œufs et l'eau de fleur. Ramasser la pâte avec le lait.

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة فتح العجينة في الأرقام و 3 و 5 و 7 ثم قطعيها إلى مستطيل.

Sur une planche saupoudrée de maïzena, abaisser la pâte avec un rouleau puis la faire passer au laminoir aux numéros 3, 5 et 7. Découper en rectangles.

رشي الكثير من المايزينة و لفي المستطيل بطول 1 متر تقريبا لتحصلي على حربوش سميك.

Saupoudrer de beaucoup de maïzena, enrouler le rectangle sur 1m de longueur environ afin d'obtenir un gros boudin.

أطلي حافة الحربوش بالبيض و ألصقيها جيدا. قطعي الحربوش إلى معينات.

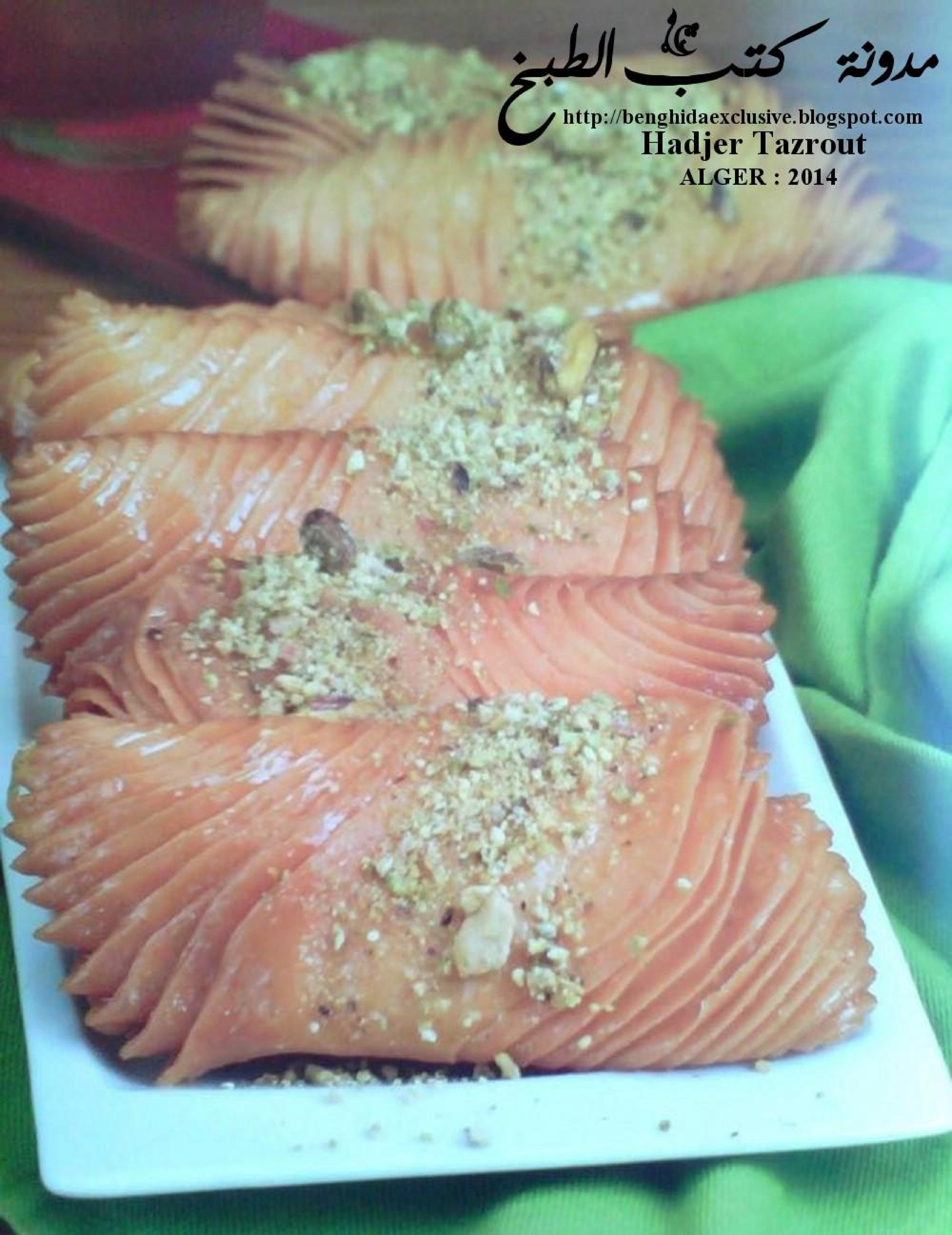
Badigeonner l'extrémité du boudin de blanc d'œuf et bien coller. Couper le boudin en losanges.

أبسطي الحربوش بالحلال على كلتا الجهتين.

Abaisser le boudin sur les deux côtés avec un rouleau.

أقلي الحنيفيات في الزيت الساخن حتى تكتسب لونا ذهبيا. أسقيها بالعسل عندما تبرد و زينيها بالفستق المرحي.

Frire les henifyat dans l'huile chaude jusqu'à dorure. Arroser de miel une fois refroidi et décorer avec des pistaches moulues.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

El qafas el sadri

القفص الصدري

المقادير

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التوريق ذائبة
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- كيس خميرة كيميائية
- ماء + ماء الزهر
- مايزينة
- عسل

INGRÉDIENTS

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Eau + eau de rose
- Maizena
- Miel

1

حضري العجينة : داخل جفنة، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و الملح و الفانيليا. أضيفي المارغرين و أخلطي. أجمعي العجينة بالماء الممزوج مع ماء الزهر.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la levure chimique, le sel et la vanille. Ajouter la margarine et mélangé. Ramasser la pâte avec l'eau de rose mélanger à l'eau.

2

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة فتح العجينة في الأرقام 1 و 3 و 5 و 6 ثم قطعيها إلى مستطيلات.

Sur une planche saupoudrée de maizena, abaisser la pâte avec un rouleau puis la passer au laminoir aux numéros 1, 3, 5 et 6. Couper en rectangles.

3

باستعمال الجرارة شكلي 20 فتحة في المستطيل. أثني المستطيل على 2 ثم على 4 ثم على 6 مع طليه في كل مرة بياض البيض.

A l'aide d'une roulette, former 20 incisions dans le rectangle. Plier le rectangle sur 2 puis sur 4 et enfin sur 6. Badigeonner tous les plis de blanc d'oeuf

4

باعدي بين الفتحتين في الوسط و أخرجي الجانب الأيمن إلى الوسط.

Ecarter les incisions au milieu et ramener le côté droit vers le milieu.

5

ستحصلي على شكل ظفيرة. أقلي القريوش في الزيت الساخن حتى يكتسب لونا ذهبيا.

Une fois la tresse obtenue, frire grywech dans l'huile chaude jusqu'à dorure.

6

عندما يبرد القريوش اسقيه بالعسل و زينيه بالجلجلان.

Une fois grywech refroidi, l'arroser de miel et décorer avec des grains de sésame.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

Gryweche madeleine

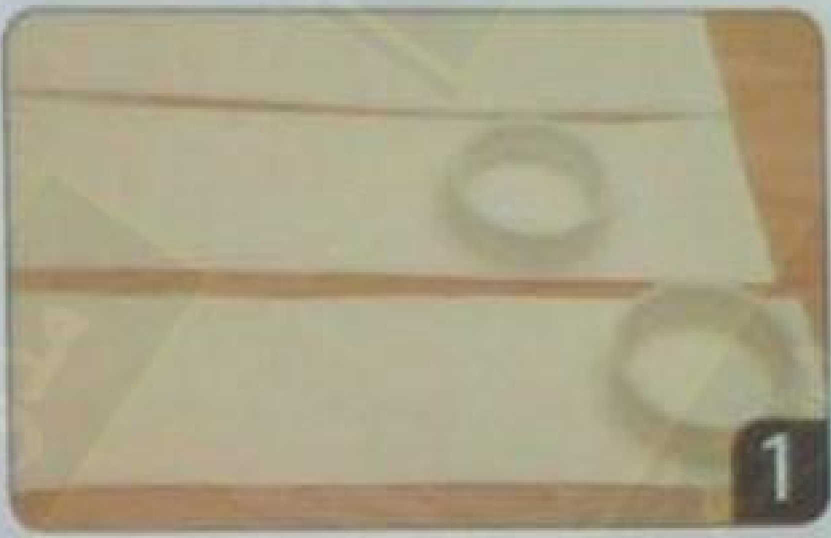
قريوش المادلين

المقادير

• 4 كيلات فرينة
• كيلة مارغرين التوريق ذائبة
• قرصة ملح
• قرصة فانيليا
• كيس خميرة كيميائية
• ماء + ماء الزهر
• مايزينة
• عسل
• فستق

INGRÉDIENTS

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Eau + eau de rose
- Maïzena
- Miel
- Pistaches



أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجين في الأرقام 1 و 3 و 5 و 6 قطعي المستطيلات بقالب دائري رقم 9 و قطعي خمس دوائر بقالب دائري صغير.

Abaisser la pâte avec un rouleau puis la passer au laminoir aux numéros 1, 3, 5 et 6. Couper les rectangles avec un moule rond n°9. Couper 5 ronds avec un petit moule rond.

ضعي الدائرة الكبيرة في قالب المادلين، شكلي ورودا من الدوائر الخمس الصغيرة.

Mettre le grand disque dans le moule à madeleine, façonner des roses avec les cinq petits disques.

أطلي حافة الورود ببياض البيض ثم ضعيها في القالب المغطى بالعجينة.

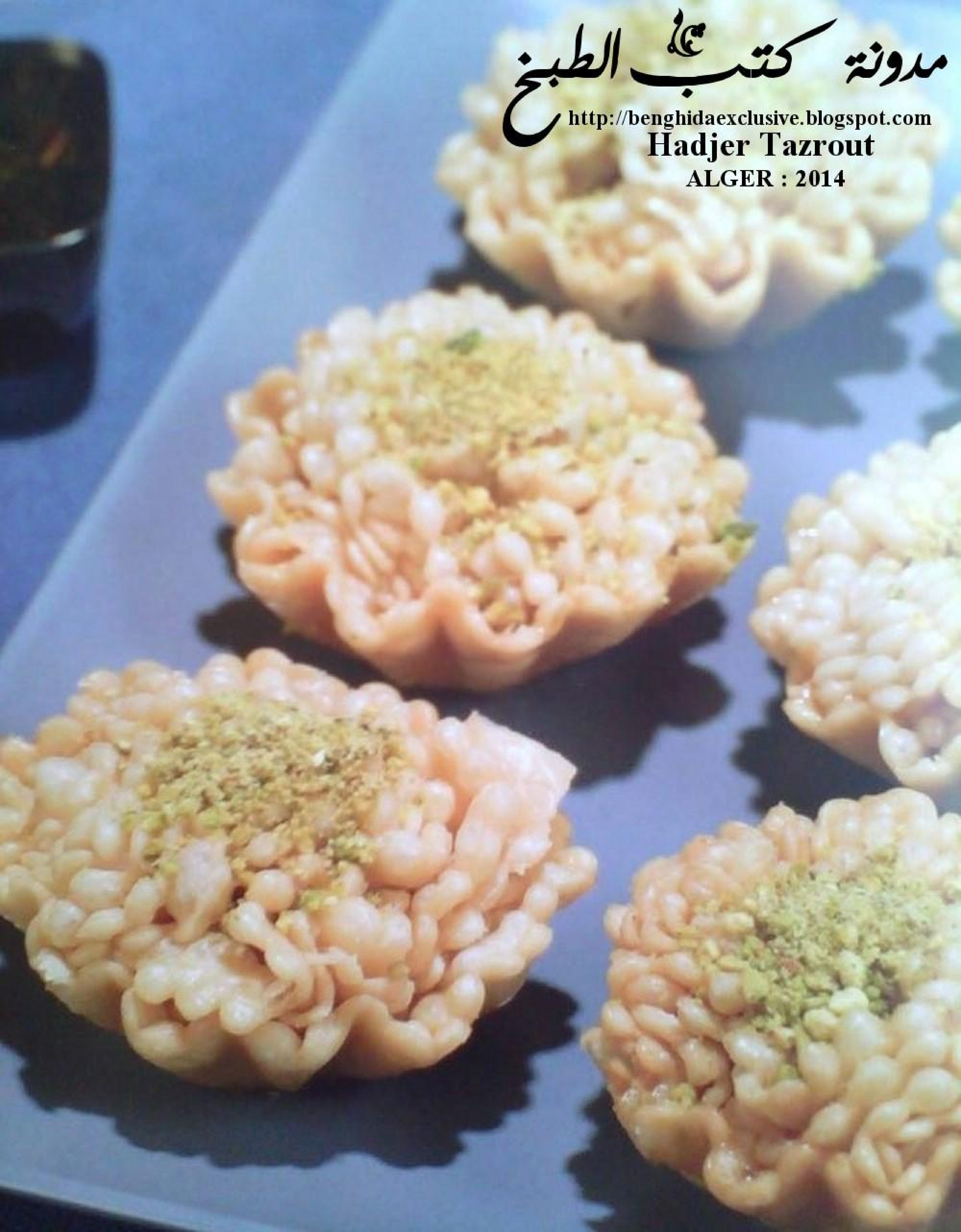
Badigeonner l'extrêmité des roses de blanc d'œuf puis les disposer dans le moule couvert de pâte.

أقلي القريوش في زيت ساخن على نار هادئة. أرمي الزيت على القريوش حتى ينفصل عن القالب.

Frire gryweche dans l'huile chaude sur feu doux. Arroser le gryweche d'huile jusqu'à ce qu'il décolle du moule.

عندما يبرد القريوش اسقيه بالعسل و زينيه بالفستق المرحي.

Une fois le gryweche refroidi, l'arroser de miel et décorer avec des pistaches moulues.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

ڨريوش الوردة

Gryeweche la Rose

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 250 غ مارغرين ذائبة
- 1 بيض
- ملعقة كبيرة خل
- كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- ماء + ماء الزهر
- مايزينة
- عسل
- فستق

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 250 g de margarine fondue
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Eau + eau de rose
- Maïzena
- Miel
- Pistaches

1

أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجن في الأرقام 1 و 3 و 5 و 6 و قطعيها إلى شرائط طويلة.

Abaisser la pâte avec un rouleau, la passer au laminoir aux numéros 1, 3, 5 et 6 puis la découper en longues bandelettes.

2

قطعي الشرائط إلى مستطيلات طويلة و شكلي 6 أو 7 خطوط (فتحات) بالجرارة.

Couper les bandelettes en longs rectangles et façonner 6 ou 7 lignes (incisions) avec une roulette.

3

أطلي أطراف المستطيل ببياض البيض ثم أثنيه على اثنين ثم على أربعة ثم على ستة.

Badigeonner les extrémités du rectangle avec du blanc d'œuf puis le plier sur deux puis sur 4 et sur six.

4

لفي القريوش كما هو مبين في الصورة لتحصلي على شكل وردة. أغلقي الوردة و أطليها ببياض البيض

Enrouler gryweche comme sur la photo afin d'obtenir la forme d'une rose. Fermer la rose et la badigeonner de blanc d'œuf.

5

غلفي علبة الطماطم المفتوحة من الجانبين بورق الألمنيوم و ضعيها في الزيت الساخن. و ضعي داخلها القريوش.

Couvrir la boite de conserve, ouverte des deux côtés, de papier aluminium et mettre dans l'huile chaude. Mettre la fleur de gryweche à frire dans la boite huilée.

6

صبي الزيت في علبة الطماطم حتى يغطى القريوش كليا بالزيت، ثم أنزعي العلبة و أقليه حتى يكتسب لونا ذهبيا. عندما يبرد القريوش أسقيه بالعسل و زينيه بالفستق.

Verser l'huile dans la boite à conserve et couvrir le gryweche d'huile. Retirer la boite et continuer à frire le gryweche jusqu'à dorure. Une fois gryweche refroidi, l'arroser de miel et décorer avec des pistaches.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

المروحة

L'hélice

المقادير

عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التوريق ذائبة
- ملح
- فانيليا
- ماء
- مايزينة
- عسل
- فستق مرحي

INGRÉDIENTS

Pâte à filou :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Sel
- Vanille
- Eau
- Maïzena
- Miel
- Pistaches moulues

داخل الجفنة، ضعي الفرينة و الملح و الفانيليا ثم أضيفي المارغرين الذائبة و اخلطي. اجمعي العجينة بالماء.

Dans une terrine, mettre la farine, le sel, la vanille puis ajouter la margarine fondue et mélanger. Ramasser la pâte avec l'eau.

شكلي 5 مستطيلات و رشيها بالكثير من المايزينة و اجمعيها ثم أبسطيها بالحلال ثم مريها في آلة العجن في الأرقام 1 و 3 و 5.

Couper 5 rectangles, les saupoudrer abondamment de maïzena et rassembler puis les abaisser avec un rouleau puis les faire passer au laminoir aux numéros 1, 3 et 5.

أبسطي العجينة مرة أخرى بالحلال حتى تصبح رقيقة و مريها في آلة العجن في الرقم 1.

Abaisser la pâte une deuxième fois avec le rouleau jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et la passer au laminoir au n° 1.

قطعي عجينة الفيلو إلى مربعات. باستعمال الجرارة، قطعي الزوايا الأربعة للمربع من الأسفل نحو الوسط.

Couper la pâte filou en carrés. A l'aide d'une roulette, couper les 4 angles des carrés en allant du bas vers le milieu.

أطلي المربع بياض البيض. اثني جهة من الزوايا الأربعة بجلبها نحو الوسط لتحصلي على شكل المروحة.

Badigeonner les carrés de blanc d'oeuf. Plier un côté des angles en la rabattant vers le milieu pour obtenir la forme d'une hélice.

أقلي المروحات في الزيت الساخن حتى تكتسب لونا ذهبيا. أسقي القريوش بالعسل و زينه بالقليل من الفستق.

Frire les hélices dans l'huile chaude jusqu'à dorure. Arroser le gryweche de miel et décorer avec du pistache.

ملاحظة : رشي ورقات عجينة الفيلو في كل مرة بالكثير من المايزينة لتحصلي على عجينة مورقة

Note : Saupoudrer abondamment les feuilles de la pâte à filou de maïzena à chaque fois afin d'obtenir une pâte bien feuilletée.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

Gryweche Mani

قريوش ماني

المقادير

عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التوريق ذائبة
- ملح
- فانيليا
- ماء
- مايزينة
- عسل
- فستق مرحي

INGRÉDIENTS

Pâte à filou :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Sel
- Vanille
- Eau
- Maïzena
- Miel
- Pistaches moulues

مرري عجينة الفيلو في آلة العجن من جهة تقطيع الرشتة، لتحصلي على خيوط من العجينة.

Passer la pâte à filou au laminoir dans le côté spaghetti afin d'obtenir des fils de pâte.

قسمي العجينة إلى ثلاث أعمدة من الخيوط ورشيها بالمايزينة و أظفريها. يمكنك ترك الظفائر على حالها أو لفها لتحصلي على الشكل المبين في الصورة.

Diviser la pâte en trois bâtonnets en fils et saupoudrer de maïzena puis tresser. Laisser les tresses dans leur état initial ou les enrouler comme sur la photo.

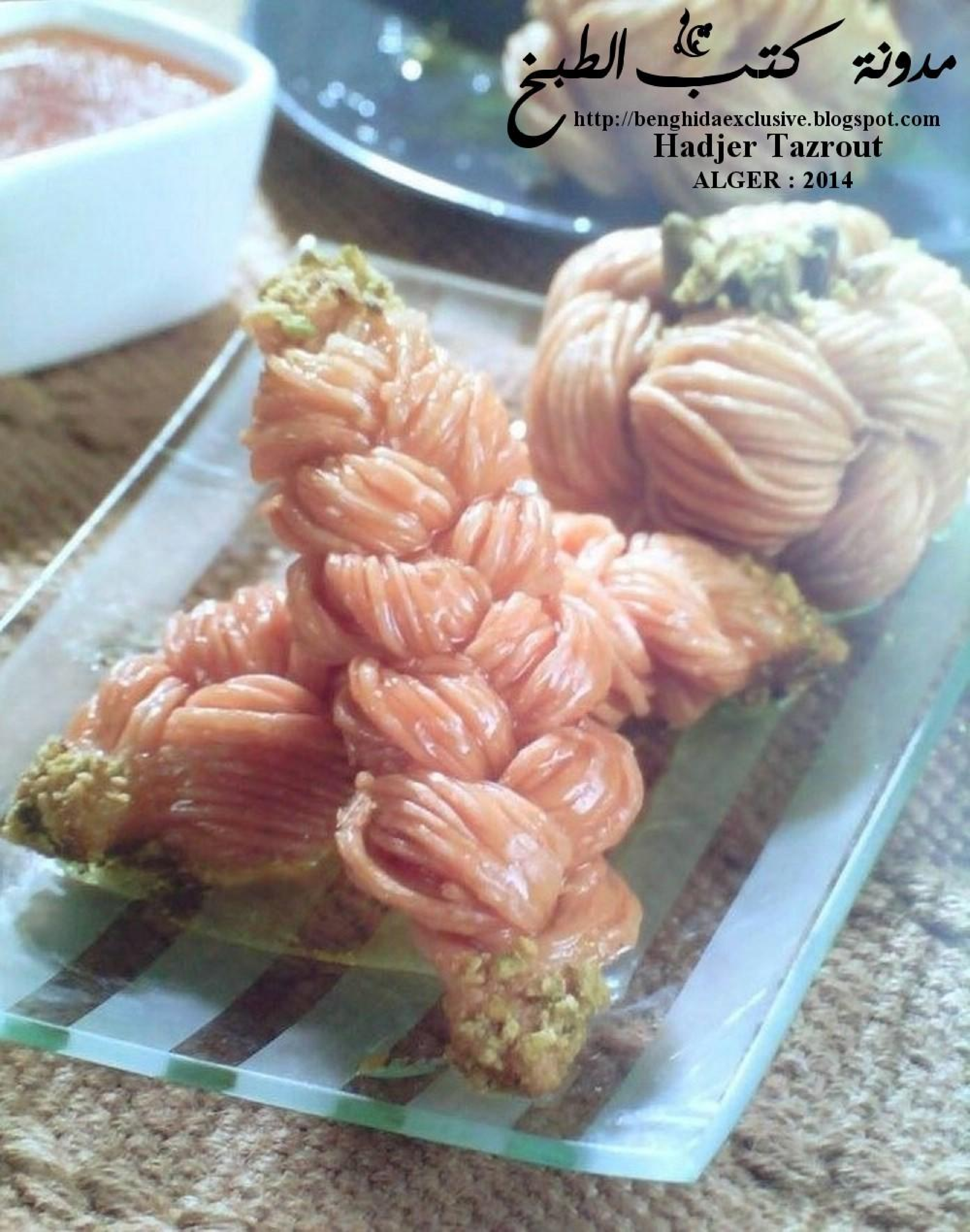
بعد طليها ببياض البيض، أقلي الظفائر و الأقراص على نار هادئة حتى تكتسب لونا ذهبيا ثم أسقيها بالعسل و زينيها بالفستق.

Après avoir badigeonné d'œuf, frire les tresses et les disques sur feu doux jusqu'à dorure puis arroser de miel et décorer avec du pistache.

ملاحظة : صنعت هذا القريوش تكريما لذكرى المرحومتين جدتي و أم زوجي اللتان عرفتا بجدائلهما الجميلة و الطويلة.

Note : J'ai réalisé ce gryweche à la mémoire des deux défuntes ma grand mère et ma belle mère qui étaient connues par leurs belles tresses tant longues.

مدونة كتب الطبخ


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

La tresse feuilletée الظفيرة المورقة

المقادير

عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التوريق ذائبة
- ملح
- فانيليا
- ماء
- مايزينة
- عسل
- جلجلان

INGRÉDIENTS

Pâte à filou :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Sel
- Vanille
- Eau
- Maïzena
- Miel
- Grains de sésame

قطعي عجينة الفيلو إلى مستطيلات، شكلي 3 فتحات في المستطيلات بالجرارة.

Couper la pâte à filou en rectangles, former 3 incisions sur les rectangles avec une roulette.

باعدي بين الفتحات و أجلبي الخط الأوسط ثم أخرجيه لتحصلي على ظفيرة.

Ecarter entre les incisions et ramener le trait du milieu et le faire sortir afin d'obtenir une tresse.

قلي الظفيرة المورقة في الزيت الساخن حتى تكتسب لونا ذهبيا. أسقي القريوش بالعسل ثم زينيه بالجلجلان.

Frire la tresse feuilletée dans l'huile chaude jusqu'à dorure. Arroser le gryweche de miel et décorer avec du sésame.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

Gryweche el samsa ڨريوش الصامصة

المقادير

عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التورق ذائبة
- ملح
- فانيليا
- ماء
- مايزينة
- عسل
- جلجلان

INGRÉDIENTS

Pâte à filou :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Sel
- Vanille
- Eau
- Maïzena
- Miel
- Grains de sésame

قطعي عجينة الفيلو إلى مربعات ثم أطليها ببياض البيض.

Couper la pâte filou en carrés, les badigeonner de blanc d'œuf.

أثني المربعات على أثنين مثل الشكل المبين في الصورة لتحصلي على مثلث.

Plier les carrés en deux comme sur la photo afin d'obtenir un triangle.

أقلي ڨريوش الصامصة في الزيت الساخن على نار هادئة. أسقي الڨريوش بالعسل و زينيه بالجلجلان.

Frire gryweche el samsa dans l'huile chaude sur feu doux. Arroser le gryweche de miel et décorer avev des grains de sésame.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

الفراشة

Le papillon

المقادير

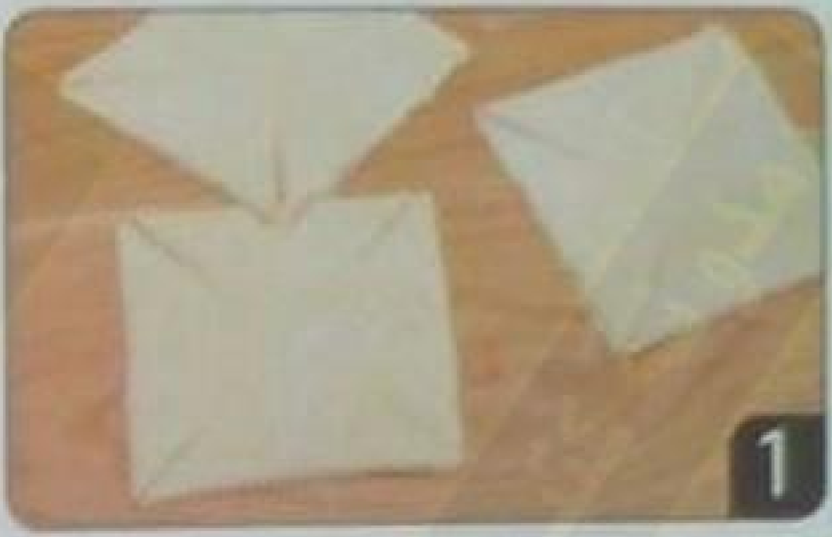
عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة
- كيلة مارغرين التوريق ذائبة
- ملح
- فانيليا
- ماء
- مايزينة
- عسل
- فستق مرحي

INGRÉDIENTS

Pâte à filou :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Sel
- Vanille
- Eau
- Maïzena
- Miel
- Pistaches moulues



قطعي عجينة الفيلو إلى مربعات. باستعمال الجرارة، قطعي الزوايا الأربعة للمربع من الأسفل نحو الوسط.

Couper la pâte filou en carrés. A l'aide d'une roulette, couper les 4 angles des carrés en allant du bas vers le milieu.

أطلي المربع بياض البيض. اثني زاويتين متقابلتين بجلبهما نحو الوسط لتحصلي على الشكل المبين في الصورة.

Badigeonner les carrés de blanc d'œuf. Plier deux angles en parallèle en les rabattants vers le milieu pour obtenir la forme montrée sur la photo.

باستعمال الجرارة، قطعي الأجزاء العلوية للفراشة. أضغطي عليها في الوسط و أقرصيها لتحصلي على شكل فراشة.

A l'aide d'une roulette, couper les parties supérieures du papillon. Presser au milieu et pincer afin d'obtenir la forme d'un papillon.

أقلي الفراشات في الزيت الساخن و اغمريها بالزيت بالملعقة حتى تكتسب لونا ذهبيا. أسقي القريوش بالعسل و زينيه بحبات الفستق.

Frire les papillons dans l'huile chaude en l'arrosant d'huile avec une louche jusqu'à dorure. Arroser le gryweche de miel et décorer avec du pistache.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

Croutes de thé

قرمشات الشاي

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

بسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، ثم ضعيها فوق القالب بأشكال مربعة و قطعيها باستعمال الحلال.

Abaisser la pâte sur une planche saupoudrée de maïzena, placer la pâte sur le coupe-pâte avec des formes carrées. Couper en utilisant un rouleau.

أقلي القرمشات في الزيت الساخن. أسقي القرمشات فور إخراجها من الزيت بالعسل و زينيها بالجلجلان.

Frire les croutes dans l'huile chaude. Les arroser aussitôt de miel et les décorer avec des grains de sésame.

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 200 غ مارغرين طرية
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة سمن
- 2 صفار بيض
- قرصة ملح
- قرصة فانيليا
- ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيميائية
- كأس و نصف حليب
- 2 ملاعق كبيرة عطر ماء الزهر
- ملعقة صغيرة زعفران
- مايزينة
- عسل - جلجلان
- قالب بأشكال مربعة و دائرية

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 200 g de margarine molle
- 5 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de smen
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- 1 c. à café de cannelle
- 1 paquet de levure chimique
- Un verre et demi de lait
- 2 c. à soupe d'arome de fleur d'oranger
- 1 c. à café de safran
- Maïzena
- Miel - Grains de sésame
- Un coupe-pâte avec des formes carrées

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

العسيلة Miel

المقادير

- 3 كيلو سكر
- 1 لتر قزوز أصفر
- حجرة صغيرة شب
- 1 ليمون

INGRÉDIENTS

- 3 kg de sucre
- 1 litre de soda jaune
- 1 pierre d'alun
- 1 citron

1. حضري المقادير

Préparer les ingrédients.

2. في كسرولة، ضعي الشب و القزوز و السكر و شرائح الليمون. حركي المكونات حتى يذوب السكر.

Dans une casserole, mettre l'alun, le soda, le sucre et les rondelles de citron. Remuer jusqu'à dissolution du sucre.

3. ضعي الخليط على النار و اتركيه حتى يصل درجة الغليان، إنتظري 10 دقائق ثم انزعي الكسرولة من النار. يمكنك استعمال هذه العسيلة لتحلية جميع أنواع الحلويات.

Mettre la casserole sur le feu et porter à ébullition, attendre 10 minutes puis retirer la casserole du feu. Vous pouvez utiliser ce miel pour arroser vos gâteaux.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout
ALGER : 2014

إهداء

أحسـن هدية لأعز الناس لدي، إلى جمهوري و كل محبي السيدة بسـكري صليحة. أهدي هذا الكتاب إلـى جميـع الأهـل و الأقـارب خاصـة زوجـي الذي ساعدني في انجازه، و أستغل الفرصة لتخليد ذكرى جدتـي (أم والدتـي) العاليـة و المرحومة أم زوجي فاطمـة دون أن أنسـى جدتي (أم أبـي) فاطمة متمنية لها طول العمر و الصحة و العافية.

فهذا الكتاب يحتـوي وصفات القريـوش متنوعـة و سـهلة الإنجـاز و موضحة في جميـع مراحلهـا، و الأكيد أنها ستاسـتهويكم نساء أو رجالا لتقوموا بتجربتها ليصبح الطبخ لديكم، بفضل هذا الكتاب، فسـحة شـيقة في عالم اللذائذ. ستسعدون بها كل العائلة.

و شكرا.

السيدة : صليحة بسكري

اختي الزائـــــرة ......اخي الزائـــــــر
نشكرك على تحميل الكتاب
و نتمنى ان تستفيد منه
لتحميل المزيد من كتب الطبخ و الحلويات
يرجى زيارتنا على موقعنا :
مدونة كتب الطبخ
و ذلك على الرابط التالي :
http://benghidaexclusive.blogspot.com
و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفايسبوك :
https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot
ملاحظة هامة جدا :
يمكنكم ارسال كتب من تصويركم ﴿ بواسطة السكانير او الة تصوير او هاتف نقال ﴾
ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :
Email : roufasam2002@gmail.com
و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :
Skype: cooking.books

Vu sur Samira tv
Griwech
زين و همة
Saliha Bessekri
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Samira tv
Edition La Plume
9 789947 273463